

# Rodekool aardappel gehakt

## Wat heb je nodig

400 gram aardappelen  
400 gram rode kool  
200 gram gehakt  
1 appel  
1 ui

150 ml groentebouillon  
100 ml water  
1 eetlepel olie  
peper naar smaak



Schil de aardappelen.  
Was de aardappelen.  
Snijd de aardappelen in blokjes.  
Doe ze in een pan met het water.



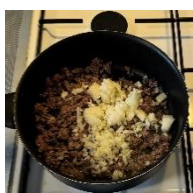
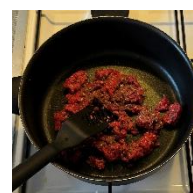
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.  
Breng ze aan de kook en zet de kookplaat op de laagste stand.  
Laat de aardappelblokjes 8 minuten koken.  
Giet de ze af en laat ze even uitlekken.



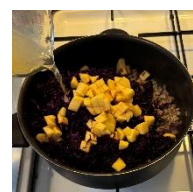
Snijd de uiteinden van de ui af en pel de ui.  
Snijd de ui in kleine stukjes.  
Haal de lelijke bladeren van de rode kool af.  
Rasp de rode kool op de grove rasp.



Schil de appel en snijd hem in vieren.  
Haal het klokhuis eruit.  
Snijd de appel in stukjes.  
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.



Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe het gehakt in de hapjespan.  
Bak het gehakt al omscheppend 3 minuten.  
Doe de ui erbij en bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de rode kool en de appel in de hapjespan.  
Schenk de bouillon erbij en roer alles door elkaar.  
Doe het deksel op de pan en zet de kookplaat op de laagste stand.  
Laat het 15 minuten zachtjes stoven.



Doe de aardappelblokjes erbij.  
Scheep alles goed door elkaar.  
Laat het nog 15 minuten doorwarmen zonder deksel.  
Breng op smaak met peper en serveer direct.